

	<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
<b>OIGNONS EN CUBES 10 x 10 mm</b>			
Document : S-GREE.029.F	Version : 10	Date : 02/05/2022	Page : 1 de 7
	Révision : 01	Date : 29/10/2015	

## 1. Fournisseur :



## 2. Caractéristiques des produits

- 
- Exempt des GMO
  - Résidus de pesticides : suivant la loi Européenne ( Belge ) (cf. [www.fytoweb.fgov.be](http://www.fytoweb.fgov.be))
  - Absence des additives.
  - Pays d'origine : la Belgique
  - Oignons en cubes
    - . Les oignons sont nettoyés, des pierres sont éliminées et les oignons sont lavés.
    - . Les oignons sont coupés en cubes (10 x 10 mm) et lavés de nouveau.
    - . Surgelés individuellement à une température moins que - 20°C.
    - . *Défauts :* absence de matière étrangère
      - absence de matière étrangère végétale
      - décoloration > 1/5 du surface : max. 10 pcs / 500 g
      - taches brunes 3-6 mm : max. 8 pcs / 500 g
      - taches brunes > 6 mm : max. 4 pcs / 500 g

# FICHE TECHNIQUE

## OIGNONS EN CUBES 10 x 10 mm

Document : S-GREE.029.F

Version : 10

Date : 02/05/2022

Page : 2 de 7

Révision : 01

Date : 29/10/2015

- Valeurs nutritionnelles (par 100 g) :

. Énergie :	75 kJ – 18 kcal
. Graisses totales:	0.0
. dont acides gras saturés:	0.0
. Glucides:	1.5
. dont sucres:	1.3
. Protéines:	0.5
. Sel:	0.01

Pays d'origine : la Belgique, La France

---

### **3. Caractéristiques bactériologiques**

- Flore totale	: < 10 <sup>6</sup> / g
- Coliformes totaux	: < 10 <sup>4</sup> / g
- Coliformes fécaux	: < 10 <sup>2</sup> / g
- Levures	: < 10 <sup>3</sup> / g
- Moisissures	: < 10 <sup>3</sup> / g
- Salmonella	: absent / 25 g
- Listéria monocytogenes	: <100 / g

---

### **4. Calibrage du produit**

- Oignons en cubes : 10 x 10 mm

---

### **5. Emballage**



(1.) 15 x 450 g

- Emballage :

Matière : polyéthylène

# *FICHE TECHNIQUE*

## **OIGNONS EN CUBES 10 x 10 mm**

Document : S-GREE.029.F

Version : 10

Date : 02/05/2022

Page : 3 de 7

Révision : 01

Date : 29/10/2015

Longueur : 215 mm

Épaisseur : 55 µm

Poids : 4.38 g

Contenu net : 450 g

EAN-code : 5413408 128026

- Carton

Couleur : brun

Poids : 243.9 g

Dimensions : 330 x 240 x 180 mm

EAN-code : 5413408 030114

- Palette Euro 10 x 10 cartons = 675 kg / palette (net)

### (2.) 10 x 1 kg

- Emballage :

Matière : polyéthylène

Longueur : 270 mm

Épaisseur : 55 µm

Poids : 7.83 g

Contenu net : 1000 g

EAN-code : 5413408 118041

- Carton

Couleur : brun

Poids : 285 g

Dimensions : 380 x 245 x 215 mm

EAN-code : 5413408 020122

- Palette Euro 8 x 9 cartons = 720 kg / palette (net)

	<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
<b>OIGNONS EN CUBES 10 x 10 mm</b>			
Document : S-GREE.029.F	Version : 10	Date : 02/05/2022	Page : 4 de 7
	Révision : 01	Date : 29/10/2015	

(3.) 4 x 2.5 kg

- Emballage :

Matière : polyéthylène

Longueur : 420 mm

Épaisseur : 50 µm

Poids : 12.75 g

Contenu net : 2500 g

EAN-code : 5413408 108028

- Carton

Couleur : brun

Poids : 273.6 g

Dimensions : 380 x 245 x 200 mm

EAN-doos : 5413408420113

- Palette Euro 8 x 9 cartons = 720 kg / palette (net)

(4.) 2 x 5 kg

- Emballage :

Matière : polyéthylène bleu

Longueur : 730 mm

Épaisseur : 55 µm

Poids : 18 g

Contenu net : 5000 g

- Carton

Couleur : brun

Poids : 273.6 g

Dimensions : 380 x 245 x 200 mm

EAN-code : 5413408 530119

- Palette EURO 9 x 9 cartons = 810 kg / palette (net)

<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
<b>OIGNONS EN CUBES 10 x 10 mm</b>		
Document : S-GREE.029.F	Version : 10	Date : 02/05/2022
	Révision : 01	Date : 29/10/2015
		Page : 5 de 7

## **6. Stockage et date de consommation**

- Dernière date de consommation (seulement valable à une température constante de  $-18\text{ °C}$ ) : 30 mois après l'emballage (marqué sur l'emballage).

- Codage: L x yyy z ww D

x = dernier chiffre de l'année du conditionnement

yyy = jour de conditionnement

z = équipe de conditionnement (A, B ou C)

ww = ligne de conditionnement (01, 02, 03, 04, 05, ... )

- Température du stockage (dans l'usine) : max.  $-20\text{ °C}$

- Transport : température du chargement : max.  $-18\text{ °C}$

température du transport : max.  $-20\text{ °C}$

- Température du stockage dans la distribution : max.  $-18\text{ °C}$

## **7. Conservation et mode de l'emploi par le consommateur**

- *Conservation:*

.Réfrigérateur domestique : 24 heures

.Réfrigérateur (casier à glaçons) : 48 heures

.Congélateur :  $-6\text{ °C}$  : 2 jours

$-12\text{ °C}$  : 1 mois

$-18\text{ °C}$  : voir 'Date de consommation' (30 mois)

- *Mode d'emploi*

. Préparer les légumes non dégelés comme des légumes frais mais cuire un peu moins longtemps. Ajouter du sel et des épices selon votre goût.

# FICHE TECHNIQUE

## OIGNONS EN CUBES 10 x 10 mm

Document : S-GREE.029.F

Version : 10

Date : 02/05/2022

Page : 6 de 7

Révision : 01

Date : 29/10/2015

. Ces légumes peuvent également être préparés dans un four à micro-ondes.

. Ne jamais recongeler un produit dégelé.

### 8. Allergènes

Allergène	Présent ?	Concentration
Céréales contenant du gluten ( à savoir blé, seigle, orge, avoine, ... ) et produits à base de ces céréales	Non	
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non	
Poissons et produits à base de poissons	Non	
Arachides et produits à base d'arachides	Non	
Soja et produits à base de soja	Non	
Lait et produits à base de lait ( y compris le lactose )	Non	
Fruits à coque * et produits à base de fruits à coque *	Non	
Céleri et produits à base de céleri	Non	
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	
Anhydride sulfureux et sulfites, exprimées en SO <sub>2</sub> , en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / l	Non	
Lupin et produits à base de lupin	Non	

<i>FICHE TECHNIQUE</i>		
<b>OIGNONS EN CUBES 10 x 10 mm</b>		
Document : S-GREE.029.F	Version : 10	Date : 02/05/2022
	Révision : 01	Date : 29/10/2015
		Page : 7 de 7

Mollusques et produits à base de mollusques	Non	
---	-----	--

\* amandes ( *Amygdalus communis* L. ) , noisettes ( *Corylus avellana* ) , noix ( *Juglans regia* ) , noix de cajou ( *Anacardium occidentale* ) , noix de pécan ( *Carva illinoiesis* ( Wangenh. ) K. Koch ) , noix de Brésil ( *Bertholletia excelsa* ) , pistaches ( *Pistacia vera* ) , noix de Macadamia et noix du Queensland ( *Macadamia ternifolia* )

-----  
-

### **9. Remarque générale**

- Nous confirmons qu'il n'y a pas de verre dans notre site de production.
- Nous confirmons que nos légumes ne sont jamais irradiés ni traités avec du gaz.